

Pastel de Frutas de Bolsillo (FDD)

Sirve: 4 porciones

Las peras enlatadas son una gran adición a postres de frutas al horno como pasteles. Escoja peras almacenadas con jarabe bajo en azúcar. Esta receta de pastel de frutas de bolsillo usa peras enlatadas.

Ingredientes

- 4 tortillas de harina (tortillas de 8 pulgadas)
- 2 **1/2 tazas** peras enlatadas rebanadas (escurridas)
- 1/4 cucharadita** canela molida
- 2 **cucharadas** azúcar morena (o azúcar regular)
- 1/8 cucharadita** nuez moscada (si lo desea)
- 2 **cucharadas** leche
- azúcar, al gusto (si lo desea)

Preparación

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Caliente las tortillas en el microondas o en el horno regular, para que se le haga más fácil de manejar.
3. Corte las peras en pedazos.
4. En un tazón pequeño, junte la azúcar morena (o azúcar regular) y la canela. Si va usar nuez moscada, agregue

también. Espolvorear las peras, volteandolas para cubrirlas uniformemente.

5. Coloque 1/4 de las peras en la mitad de cada tortilla.

6. Enrolle las tortillas, empezando en la punta con las peras.

7. Coloque en una bandeja para hornear sin engrasar y haga pequeños cortes para permitir que se escape el vapor. Cúbralas con leche. Si va usar el azúcar, espolvorear encima.

8 Hornee por 8 a 12 minutos o hasta que dore levemente.

9. Sirva caliente o frío.

Origen: Recipe adapted from SNAP-ED Connection Recipe Finder